BECKMANNS BRAUMISCHUNG

#20 Dryhop Lager

50 L

4.9 % vol · untergärig · Lager

66°C – 42 L Hauptguss + 1 Einmaischen – 62°C – 20 min Rast – 71°C – 40 min Rast – 78°C – Abmaischen + 2 Vorderwürze

78°C – 27 L Nachguss* – 100°C – 70 min Kochen + 3 1 min Kochen – Whirlpool

≈11°C – Abkühlen + Hefegabe – ≈11°C – Hauptgärung – Hopfenstopfen . . . 5,5 g/L Zucker Nachgärung

FRUCHTIG ●●○○
WÜRZIG ●●○○
MALZIG ●●●○
BITTER ●●○○

ECKDATEN

Ziel-Stammwürze: 12,5 °P
Bittereinheiten: 24 IBU
Bierfarbe: Bernstein (15 EBC)
Optimale Gärtemperatur: 10-12 °C
Karbonisierung: 5 g CO_2 pro l
Zuckermenge zur Nachgärung: 5,5 g/l
Reifung: 8 Wochen
Trinktemperatur: 6 °C

Besonderheiten & Tipps

- Braumischung mit Vorderwürzehopfung! In den Würze-Kochtopf wird vor Läuterbeginn die Hopfengabe 2 vorgelegt.
- Braumischung mit Hopfenstopfen[2] nach der Hauptgärung! Den Link zur Anleitung findest du auf der Rückseite unten.

Malzrohranlagen

- Braumeister 50 L: 48 L Hauptguss, 19 L Nachguss
- bei anderen Anlagen (Grainfather, Klarstein, Brewmonk, etc) Berechnungen des Herstellers verwenden!

Auf der Artikelseite findest du alle Infos und Downloads zu dieser Braumischung: www.braumischung.de/20

Nachschub, andere Sorten und auch Einzelzutaten findest du auf
braumischung.de